

jelentő mód, tárgyas rag.

tanítom	
tanítod	
taníjja	~ taníccsa
taníjjuk	~ taníccsuk
taníjjátok	~ taníccsátok
taníjják	~ taníccsák

felszólító mód, alanyi rag.

taníjjak	~ taníccsak
taníjj 'v. taníjjá	~ taníccs v. taníccsá
taníjjon	~ taníccson
taníjjuk	~ taníccsunk
taníjjatok	~ taníccsatok
taníjjanak	~ taníccsanak

felszólító mód, tárgyas rag.

taníjjam	~ taníccsam
taníjjad v. tanídd	~ taníccsad v. tanídzsd
taníjja	~ taníccsa
taníjjuk	~ taníccsuk
taníjjátok	~ taníccsátok
taníjják	~ taníccsák

A *t* tövű igéknél sem ritka az ilyen kettős használat: *lássá* 'látja' és 'lássá', *tarcsa* 'tartja' és 'tartsa', *mutassuk* 'mutatjuk' és 'mutassuk', *hajcsátok* 'hajtjátok' és 'hajtsátok', stb. (de *üti*, *veti*).

A feltételes mód *-nék* ragjára nézve vö. 25. §.

A múlt időben a *süttem*, *köttem*, *üttem*, *vettem* nem kapnak kötőhangzót.

A *mégyék* ige ragozása a jelentő mód jelen idejében: *mégyék* ~ *mék* (ritk. *ménék*), *mész*, *mén*, *mégyünk*, *ménték*, *ménnek*.

A *kell* ige a jelentő mód jelen idejében: *köllök*, *köllesz*, *köll* ~ *kő*, *köllünk*, *kölleték*, *köllenek*; a feltételes módban: *köllenék* ~ *kőnék*, *köl-lené* ~ *kőné*, *köllene* ~ *kőne*, ~ *kék*; ~ *kékne*, *köllenék*, *köllenéték*, *köllenének*.

A *szabad* névszót néha igeiként is ragozzák: *szabagyón*, *szabanna*.

A *ne* szócskát személyragozzák: *ne*, *neték*.

(Folytatjuk.)

Körműves Géza.

NÉPFOGLALKOZÁSOK, NÉPSZOKÁSOK, NÉPJELLEM.

A szegény ember malaca.

Hódmezővásárhelyen a szegény ember háztartásában, de a gazdagéban is és minden magyar emberében, nélkülözhetetlen házi állat a disznó, nem is annyira a húsa, mint a zsiradéka miatt. Zsír nélkül főzni nem lehet, még húst sütni se, másfelől a legjobb kenyér is jobban csúszik, ha van, ami megzsírozza a bicskát, bicskánál jobban a falatot. Egy család egész esztendeig való fenntartásának képezi erős alapját a kenyérrel együtt a disznó. Akinek búzája, hízó disznaja van, annak esztendeig való megélhetése biztos. Ezért igyekszik mindenki, hogy legalább egy malacskát szerezhessen, hízlalhasson. *Utolsó sorban van*, aki még egy ökölnyi malacot se tud ölni, mikor még a hópaljmankós koldus is vág disznót. Aki meg vágyai netovábbját elérheti, hogy többet is ölhet, hálát

adhat a Teremtőnek; mert eladhat belőle s árából ruházatát magának, családjának beszerézheti, a házárendát megfizetheti.

A szegény embernek, ha már van akkora *családja*, hogy elállíthatja kanásznak, az szolgál malacot. A bérébe alkudják ki, rendszeren hat hetes *szakajtási malacot*, de néha *csőcs alól* is adnak. Régebben, a 60-as években, karácsonyi malacot szolgált a kanász. Egy alomi malacból leginkább a *vízfordója* (a leghitványabbja) jut a cselédnek, de azzal tartja a szegény ember, hogy *koszos malacból lesz a jó hízó* és igaza is van, mert leggyengébb lévén, a többi elveri az anyja alól, így hamar rákap az ennivalóra, amittől jobban fejlődik. Akinek kicsik a *cselédjei*, meg a gyerektelen, a piacon vesz tavasszal, márciusban, a megtakarított keresményéből. Ki-kijár feleségével a hetipiacra, tudakolja az árát, vigyázza, mikor jön kezére alkalmás vétel. Figyeli, melyik a jófajta, hogy áll a füle, farka, milyen a szőre, lába, dereka, orra? A vásárhelyi ember a kurta lábú, rövid orrú, gyomros, vaskos malacot szereti, meg a göndör szőrűt és a *vadasat*, (pernyés szürke, vöröses) ha van bodorja, melynek csajla, kajla a füle, a farka *kankaréba áll* és balra csavarodik. Olyan fajtát vesz, amelyik zsírra hízik, nem húsrá. Beteg malacnak csüng a farka, azt meg nem veszi, sem a fölászott hasú, *hajtott disznószőrűt*, mely olyan, mint a sündisznóé, amit *sikárszőrűnek* is mondanak. Ha kedvére valót talál, meg áráért adják: megveszi. Őlben viszi haza, vagy zsákba téve hátán; aki többet is vesz, az hazahajtja. Az ilyen malacot vivő, meg hajtó szegény ember járásában, mozgásában benne van az a lelki állapot, mely sok bajú életének egy egész esztendei reménykedését, boldogulását, megélhetését mutatja, magyarázza, gyengén előrehajolt tartásával, maga elé néző tekintetével.

Otthon, az asszony és a gyerekek jelenlétében, megfogja a malac farkát, ugyanakkor végig simítja a gerincét s ezzel a kívánsággal erőszki el: „*egy mássa szalonna gyűjjön le rólad!*“ A kis malac elszalad, megriadva a szokatlan helyen. Mindjárt emmi adnak neki s nézik, hogy eszik. Mert az élnivaló *csámcsogva* eszik. Ahol kettőt-hármat is vesznek, ott a gyerekek választanak maguknak s nevet adnak neki.

A malac gondozása, felnevelése az asszony kötelessége, mert az ember nincs mindig otthon, a kenyér után jár. Az igazi asszony gondozza is, őrzi, félti, mint a szemefényét, nem engedi, hogy más adjon neki enni, nehogy *megetessék*, megcsömölgjön. Ott nézi, még csak van előtte, hogy eszik, kelletlenül, szaladgálva, vagy olyan jó ízűen, hogy ki se veszi fejét a vályúból. Ha mogyorósat piszkol a malac, keseresót tesz az ennivalójába. Ha *farkasfoga* van és minduntalan csikorgatja, harapófogóval elszedeti. A koszoszt megfürösztí. A kanikat nagypénteken kiherüli vagy maga az ember, vagy hozzá nem értés esetén kiherülteti *herülővel*. Herelés után vigyáznak rá, hogy meg ne nyomja a kivágott helyet, azért az nap legeltetik, hajkurásszák, hogy le ne feküdjön, vízbe, sárba ne menjen, a varrott helyen a piszok meg ne fertőzze. Különösen arra a malacra ügyelnek, amelyik *sajnálja* a kivett részét, mert az olyan nagyon szomorú és bele szokott pusztulni. A kocát *miskárolják* (petefészket ki-veszik) 1–2 éves koráig, amikor hízlalni akarják.

Még gyenge a malac, ázott árpát adnak neki, meg korpát *megparáholva* vízzel, sőt is pörgetnek bele. Az udvaron, sőt az uccán is legeltetik, mert a fűtől, porcsintól (*Polygonum aviculare* L.) étkes lesz. Mikor

aztán erősödik, *ivósat* kevernek neki, árpalisztból vagy korpából mosogatóléval és kenyérhaját is hánynak a kevertbe. Egy-egy marék *szömöt* is vetnek elébe. Ha javul a malac, örül a gazdasszony, vakangatja, még fésűvel is megfésüli s kedvesen beszél hozzá: „*cocám, cocám, kicsikém, kicsikém, kedves jószágom, ögyem mög a füledet*”. A malac állja a vakarást, hozzászokik, kezes lesz, ha látja feléje menni az asszonyt, csak dől el s az legsietősebb dolgában is szakít annyi időt, hogy megvakarja. Nyúlik, *nyő* a malac ilyenkor azzal tartják. A jól gondozott malac *nyővöget* is, *szépen javul, színmősödik, húst vősz magára*. Ezelőtt tavasztól őszig csúrhére járt ki, vagyis egy-egy városrész sertéseit együtt a közel- eső város szélére, gyöpre, vályugvetőgödrök közé hajtotta ki a csúrhés kanász, ahonnan éhesen, sárosan, csatakosan jöttek haza, csakúgy zörögtek, olyan koloncósok voltak néha. A malac tájékozó képességét mutatja, hogy nem téved el, haza talál magától is.

De nemcsak az asszony szereti a malacot, az embernek is rajta a figyelme. Ha munkájából estenként hazatér, első szava a malac: hogy van, nincs-e valami baja? Ha odahaza van, feleségével meg-megnézi a *mankákat*, a *kisgyőszöriket*, kivált mikor esznek. A vendég, ki látogatóba megy, kevés beszélgetés után a malacról kérdezősködik. Kimennek az udvarra, a malacokat kieresztik az ólból.

— Szépek mán ezek — mondja a vendég.

— Pedig csak littyel-lötttel tartjuk — feleli az asszony és már vakarja. Olyan ez, mint a kezes bárány, úgy ismer. — Azzal az óhajással fejeződik be a *főlnézés* „ha az Isten mögtartaná velünk együtt, nagyot segítene rajtunk”.

Ha a malac gumyaszt, tára gyökeret (*Helleborus niger* L.)¹ húznak a fülébe.

Ha megdöglük, búslakodnak utána; az asszony meg is siratja, ami nem is csoda, mert sokat vergődik vele, keservesen nevelt, oda egy esztendei remény. Az elpusztult malacot régen a kertben ásták el,² ma a gypmesterhez viszik a város végére. Ha pedig már nagyocska, megkopasztják, pörzsölik, kisütik, aztán kifőzik szappannak.

Egyed napkor (szept. 1.) befogják a malacot: árpa és kukorica darával etetgetik, utána egy kis szemes kukoricát is adnak elébe. Ha már szalonnás a jószág, keménydarát, morzsolt kukoricát adnak neki, mert szárazon elvásik a foga. Nap-nap után, *szemlátomást* hízik. *Félhízott* korában a gazda is sürűbben nézi, méregeti, számíttatja, mennyit hízik. Madzagot vesz elő és ahol *legmélyebb* a disznó, a hasa alatt átveszi, a hátaközepén összefogja és ítt az összeérésnél csomót köt rá. Egy hét múlva megint méri és megint csomót köt rá. A két csomó közti távolság mutatja a szaporodást, a hízást. Ha két rőtös madzag éri körül a disznót, akkor a súlya egy mázsa. Szokás arasszal is mérni. A disznót a nyakaesigolyájától a farkatövéig megaraszolják. Hat arasz és négy újjnyi: egy mázsa. A gyakorlott, élelmes ember *szömré* is megmondja a súlyát.

A vásárhelyi ember úgy hiszi, hogy addig hízik legjobban a disznó, míg csípi a légy a fülét, mert akkor mérgesen eszik, füle, farka jár.

¹ Vásárhelyen táragy gyökérnek mondják.

² A dögdísznót úgy kell elásni, hogy feje az épülettől el — kifele álljon, ne térjen vissza a dög.

Amelyik disznó *földel* (földet eszik), annak a ganéja nem szép, tiszta-sárga, mint a kukoricadara: nem jó hízó. A jó hízó meg megeszi a maga ganéját. A teljesen kihízott disznó mikor már nem nehezedik: finomodik, amit úgy mondanak: *érik a disznó*. Az érett disznó bőre megnyomva visszaruгодik.

Ha nem éri a disznót valami baj, november derekára *készen van*. Ilyenkor már rendszeren *befog az idő*: hideg van, a *disznó éte is megbomlik*: lehet ölni. Ezelőtt, mikor még kemény telek jártak, Örzsébetre (nov. 19.) rendszeren lecsett a hó, vagy mint a nép mondja: *mögrázta Érszók a pöndölt*, igen csak erre a napra vágtak. Szokás volt még Katalin (nov. 25.), András (nov. 30.), Luca (dec. 13.) napjára ölni, a dandárja azonban *ünnepetibe* (karácsony hete), meg *két karácsony közt* (karácsony és újév közt) volt és van.

Szegény embernél családi örömnapi, nagy esemény a disznóölés. Esztendei fáradozásnak, vergődésnek ilyenkor látják az eredményét, hasznát. Egyszer esik esztendőben, hát erre *rátörekednek*, ezt az alkalmat megünneplik, lakomát, tort ülnek rá. Ezen a napon nem szűkölködnek. Béke, elégedettség van. Munkájuk után való Isten áldása még a fősvényt is adakozóvá, emberszeretővé változtatja. Vásárhelyi disznótorból ajándék nélkül senkit se eresztenek el. Azután meg azt is felgondolják, ugyan megérik e többször, hogy disznót ölhetnek; senki se lát a jövőbe, hát ezen a napon legyen vígasság, barátság, egyetértés. Disznótorkor az is valóra szokott válni, ami még a szeretet ünnepén, karácsonykor se történik meg: a család hosszantartó haragjai kibékülnek. Vérszerinti rokonok, komák, távolabbi ismerősök, barátok, kik évekig jártak egymás mellett szótlannul, jó nézést se mutatván egymás iránt, a disznótorkba hívással, a gazda személyes hívása folytán, elmulik, elfelejtődik a gyűlölség, neheztelés: megbékélnek.

A disznóölés, disznótork, ha furcsán hangzik is, legtöbb esetben az ágyban határozódik el. Hosszú, téli éjszakákon nem tudnak aludni. Este hamar lefekszenek, nemcsak azért, mert ráérnek, de leginkább, mert fogy a világbeli, minek égjen hiába. A szegény ember ilyenkor is a jövőre gondol a bizonytalan munka miatt. Mi lesz, hogy lesz? Számítgatja magában, hogy is lenne jobb. Elgondolkozik. Jóleső homályosság van a házban, a hó világítja meg a fehér szobát. A nagy csöndességben csak a gyerekek szuszogása hallatszik.

Hogy az asszony mozdul, halkán szólítja az ember:

— Anyjuk!

— Mi az?

— Alszol?

— Nem. Hát maga?

— Én sē. Azt számítom most, hogy lē köllene vágni ezöket a jószágokat.

— Dehogy engedöm, dehogy engedöm! Sömmennyiér sē, mikor milyen szépek, mennyire szeretöm üket.

— De én mög nem szeretöm, ahogy ösznek. Tēnnap is ott hagyták a kukoricát!

— Öszik még az annyit, hogy fönn tartja magát.

— Inkább fogy mán, mint szaporodik.

— Nem öljük, mer addig nem fogy.

— Na, de eleség sincs mán, mög a zsírosbödön feneke is möglátszik. Nem győzzük magunkat pénzön vött zsírral. De mög az égyüknek, akit tésis tucc, fáj a lába, a lösz belőle, hogy mögromlik.

Nem szól az asszony sokáig. Az óra beleüt-a csöndességbe.

Az ember kezd panaszkodni, hogy kikopnak mindenből, oszt pénz sincs; föl sorol minden bajt, mikor egyszer közbevág az asszony:

— Hát nem bánom, ha úgy gondolja maga is. De kit kéne elhíni?

Rátérnek tüstént, ki legyen a *böllér*, *bölléraszony* (= a hentes dolgát végező rokonok és feleségeik), kit hívjanak meg vacsorára. Egyenként sorolják fel sógort, komát, jó szomszédot. Meghányják, vetik, ki lenne jó; ki bánik jól a disznóval, t. i. ki ért a *fölszödéshöz*. Ki a rendes beszédű, magaviseletű, ki a *pálinkásbutykos* (= részeges). Az ilyen is jó azért, ha nem kerül más, azzal engesztelődnék meg: „majd becsukjuk a disznó helyére“. Elmondogatják, kinek milyen a felesége, jó dolgos-e, nem tépi-e össze a belet, tud-e jó rétest-sütni stb. Bírálgatják jó és rossz szokásaikat. Egyik azért, másik másért nem kell. Közbe-közbe majd-majd összekapnak, mert az asszony valamelyik ángyót ki nem állhatja, mióta pletykált rá, hát nem is hívja meg. Kivilágosodik mikorra dűlőre jutnak. Vacsorára első sorban éltesebb embereket hívnak meg a hozzátartozók közül, szomszédokat, az uccában lakó mesterembert, meg úri embert is megtisztelnek, legkivált a gyerekek tanítóját.

A kiválasztottakat az ember sorna járja, lesz-e érkezésük. Gondoskodik kocsis emberről, ki a disznót kiviszi pörzsölni. Pálinkát szerez be, a lehetőségig ismerős gazda helyről, nem pedig depóbúl. Az asszony meg a boltot járja. Bevásárol, sőt, paprikát, borsot, kását, azonkívül élesztő, mák, cukor is kell a réteshez, kalácshoz.

Disznóölés előtti délután nagy a sürgés-forgás, tisztogatás a háznál. Készülődnek a nagy napra. Megmossák a zsírosbödönt, kisteknőt, nagyteknőt, hosszú asztalt, dézsákat, kolbásztöltőt; tepsit, bográcsot kisurolják, élesztőszáritókast lehozzák a padlásról, meleg vízzel megmosák. Mindenféle a disznóöléshez szükséges tárgyat elmosnak, hogy tiszta legyen és ne akkor kapkodjanak, mikor már kell.

A gyerekeknek is jut dolog. Egyik kukoricát fejt, még pedig nagy szeműt, amivel majd a hurkát mossák; másik szemes borsot tör mozsárban; harmadik foghagymát tisztít. Mindenkinek kerül dolga, aprajának nagyjának egyaránt.

Az ember se pihen: köszörüléshez készülődik. Beviszi a házba a köszörűkövet, vizet önt a vályújába és megfordítja a követ mennyre ér bele, kell-e több víz. Majd összeszedi a köszörűnivalókat. Ha van nagyocská fia, az hajtja a köszörűkövet, ha pedig aprók a *családok*, átszólítja a szomszédot, hogy *megcsapassák* a késeket. Hozzáfognak a köszörüléshez körülvéve a gyerekektől. Forog a kő, az ember *rátartja* a kés hol egyik, hol másik oldalát, közben szakértelemmel néz a kés élébe, látja-e?

— Kemény ez a kő, nem hordja.

A szomszéd szó nélkül hajtja hol egyik, hol másik kézzel, ami azt jelenti, hogy kiállott a karja a hajtásban. A gazda mentegeti magát:

— Rá köll ezt nyomni, nem akarja vinni. Ismét nézi a kés élet, miközben mondja is: még nem jó *sodra* van most sē.

— Majd möghúzzuk a kaszaküvel — feleli a szomszéd.

Ráhagyja a gazda. Megtörli ruhával, leteszi. Másikat vesz elő. A kések után a kis balta, bárd következik. Legutoljára a gyerekek bieskáját is *megfényesíti*. A megköszörült szerszámokat a kemence torkára száraz helyre teszi.

Köszörülés végeztével a gyerekek *letakarodnak*. Ha a csigacsinálast erre a napra hagyták, ekkorára ezt is *megpödörték* az asszonyok. A segítség hazamegy. A házheliek is lefekszenek, mert reggel jókor kell kelni.

Disznóölés reggelén hajnali 4 órakor már fent van a ház kicsije-nagyja. A gyerekek *izgatottan* várják a bölléreket. Dicsekednek, ki meri megfogni a disznót, mikor ölik. Ezer kérdéssel ostromolják apjukat, anyjukat. Iskolába se mennek most, elkéredzettek a nagy alkalomra. Láb alatt vannak pedig lépten-nyomon, de hát nem mindennap esik disznótor és gyerek nélkül el se lehet képzelni azt.

Az asszony fűt a bölléropogácsának, mely ha megsült, a kemence tetejére szakajtókosárba vagy tálba teszi s letakarja, hogy el ne hűljön. Disznómosni kantában vizet tesz be a kemencébe. Majd hozzáfog kását fakadoztatni. Talpig gőzben áll a pitar. Az ember meg a szobában pálinkát tölt butyellába. Az asztalon tányérra teszi a zöld butyellát, hogy ami esetleg kívül megy, a tányérban maradjon és kis tölcseren önti bele vigyázva. Hűdeg helyre, ablakba teszi. Aztán bekészíti a hosszúasztalt, ahol nincs, ott a házban álló asztalt nyitják széjjel.

Kinyitják a kaput és várják a bölléreket. Jönnek is, ki előbb, ki utóbb, felkészülődve. Vasvilla a vállon, szőrtarisznya a hátán benne a hurkatöltő és kislámpás, mely utóbbi arravaló, hogy sötétben lássák a pallót, gödröt. Csizmaszárban a kések ruhábatekerve. Az asszonyok kötőt visznek, meg bieskát. Általában ők később, világossal mennek, mikor a legszükségesebb háziteendőt elvégezték.

A böllérek topognak, csizmajukról, ruhájukról a havat letisztítják. A vasvillát az eresz alatt hagyják. Zörgésükre a betámasztott pitarajtót kinyitják, amikor nagy gőz csapódik ki, a bent levők körvonala is alig látszik. Belőlkerülnek a böllérek. Beköszönnek:

— Adjon Isten jó röggelt! Egészségükre az éccakai nyugodalmat — ha vót.

— Vót, hála Istennek, válaszol a gazda, előbb megköszönvén a kérdést.

— Fölvirradtak?

— Föl, hangzik a válasz s mindjárt az időjárásra terelődik a szó.

— Milyen idő van odakint?

— Ropogós. *Anyjáról fú a szél.*

— Az a jó, nem pállik mög a hurka — feleli örvendezve a gazda. Aztán betessékeli és leülteti az érkezőket, kik előbb leteszik magukról batyujokat. Szűrt, tarisznyát az ágyvégebe, vacokra; hurkatöltőt a kukó szájába, késeiket a párkányra, kemencetorkára, a lámpást pedig az ajtó mögé akasztják föl a fogasra. A gazda előveszi az ablakból a butyellát. Maga iszik először.

— Isten éltesse! — köszönti az érkezőket.

— Isten áldja mög — felelik rá mindannyian és mikor ivott, *egésségire* kívánják. Nyújtja a gazda: „fogja na! Ékkis szíverősítő“. Jár kézzől-kézre, sorba. Mindnek mond valamit: Én is mögeuppantom. — Szíppan-tsunk na. — Hocide, hadd csokolom mög Tühögyi Zsuzsit. — Adjon Isten hosszú kolbászt, vastag szalonnát! — kívánja a legöregebb, visszaadván a butyellát a gazdának. Rágyújtanak s pipaszó mellett megy a beszélgetés, mely ha csöndesedik, valamelyik serényebb rögtön kérdezi:

— Öljük e mán?

— Hamar lösz. Möglátszik még a gerenda az ablakba. Nem látjuk még, nem jó helyre szúrunk — mondogatják a higgadtabbak. Tovább beszélnek.

— Nézzünk mán ki, oszt haladjunk, mert az idő eljár! — adja az intést egyik.

A gazda is türelmetlenkedik, mentegeti is magát, hogy egyik sógort várnák még, aki legjobban tudja a disznót megszúrni.

Élénk diskurálás keletkezik az ölésről. Mindenik tud esetet, hogy itt, meg itt, hogy szaladt el, hogy ugrott le a kocsiról, hogy ült hátulsó fertályára . . . Jóízút nevetnek rajta.

Megjön a várt sógor is. Neki esnek, van mit hallgatnia. Nem is szól sokáig, csak mikor alább hagynak az incselkedők, kezdi magát kibeszélni.

— Fölérzöttem én, de az óra mögállott — piszkos mán a nehésség essön bele — nem tudtuk az időt, mő tájon van. Hogy sötét vót, vártunk még. Aztán mög elaludtunk.

Nem hiszik neki. Viccelik:

— Ráfeküdtél a pöndölre . . .

Abban marad a csipkelődés, mert az asszony reggelit készít be, szalonnát, téli túrót, meg böllérpogácsát tesz elibök s kínálja. Nem is kéretik magukat a böllérek, előbb azonban a pálinkás butyella sorba jár.

A kocsi is itt van már. A gazda pálinkát visz a kocsisnak és ráparancsol a böllérekre, hogy elég szalmát rakjanak fel, jól megüssék a disznót.

A böllérek mentül hamarabb elvégzik a reggelizést, indulnak a disznót lefogni. A gyerekek szaladnak előre, a félénkek bentmaradnak. Legújabbban a gazdasszony bögrét visz vért felvenni véreshurkának.

Kinyitják az ólajtót, a rajta kijött disznót megkapják, jobb oldalra rántják, lefogják. Egyik böllér a csizmaszárból kihúzott hegyes disznóölő késsel a gegőjénél beleszúr, az első két lába közt irányítva a szívét igyekszik megszúrni, mit ha eltalál, meg se nyikkan a disznó. Ilyenkor a kés éle felfelé, illetőleg a hasa fele van. Ha nem jól szúrják meg a disznót, hosszan, sokáig *sivalkodik*; ha a gégejét vágják el: *hörög*. — Ha több disznó is van, vészjóslóan *rőfög* a többi, míg hasonló módon ki nem oltják életét.

A disznó sikítására bedugják a házban maradt gyerekek a fülüket, csak amikor megölték, jönnek ki nézni a disznót, meg a földön elfolyt aludt véré, körülállva azt. A böllérek megtörülük a véres kést a szőréhez, a sörtéjét pedig megtépik, összekötik és az eresz alá a koszorúfára teszik, vagy kamrába viszik. Meszelőt készíttetnek belőle a cigánnyal. Azután létrát hoznak elő, melyre ráhencsörítik, úgy húzzák a kocsiig:

Ott az alsóvényre teszik a létra egyik végét s felhúzzák oly módon, hogy a kocsis fent a kocsin húzza, a böllérek pedig alól tolják. Mikor fent van, a létráról lefordítják a szalmára, a saroglyát felkötik. A létra a kocsin marad, fölhajítják még a kopott söprűt is, amivel majd a disznót megsöprik a pörnyétől. A gyerekek nyitják a kaput. Viszik a disznót a pörzsölőhelyre. A böllérek gyalog mennek egymásután, vállukon a vasvilla. Visznek egy rossz kantát, vagy vödört is, meg rossz kaparókést, mert a jónak az éle kilágyul a tűzben. Utánuk a gyerekek.

Ha közel van a pörzsölőhely, vagyha készen vesznek³ disznót olyan embertől, ki közel lakik a pörzsölőhelyhez, meg a nagyon szegény helyen, ahol kocsi, nem számíthatnak, akkor lehajtják a disznót és ott a helyszínen ölik meg.

Pörzsölni olyan helyen szoktak, ahol a tűz nem tehet kárt az épületekben, mint pl. a városszéleken (Paperei lapos, Cigányér stb.) a város apró térségein kereszttek mellett, régi kocsmák körül, malmok alatt, széles uccákon is az árktól áthidaló *dobogók* előtt. Másutt nem szabad. Régi tilalom ez, melynek betartását a gyakori szerencsétlenségek miatt tettek kötelességökké a lakosoknak a város vezetői.⁴

Mikor kiérnek a *töthelyre*, a disznót leeresztik a kocsirol létrán, vagy leemelik a böllérek, azután a szalmát ledúrnák. Ha nincs tiszta hely, a havat elsöprik, a fagyos földön szalmát terítenek el és arra fektetik a disznót hasra. Úgy állítják, hogy farral szélnek legyen, a tűz végig szaladjon rajta. A két első lábára ráhág egyik böllér, a másik, a hátulsó lábait fogja és húzza, hogy így kinyújtva süljön meg. Most ölnyi szalmát szórnak rá és meggyújtják. Nagy lánggal lobog fel a tűz, messze látszik a felhártyában. Körülötte a böllérek sötétlenek. Néznek a tűzbe. Örülnek a gyerekek, ugrándoznak. Mikor a szalma elég, söprűvel szél alá, a disznó fejéhez söprik a pörnyét; késsel kaparják, tisztogatják a disznót, hogy a szőrrel a sár, por kimenjen, hogy így jobban megpiríthassák a bőrét.

A gyerekek szél alól, a disznó fejénél tüzet csinálnak, ennél gyújtják meg a villára vett szalmát a böllérek valahányszor leág a disznóról. Ha elfelejtkeznek a tűzről, fújják a parazsat, hogy fellobbanjon. Ilyen kis tűz akkor is van, ha nincs gyerek a perzselésnél.

Megpörzsölés alatt se szünetel az a tréfálkozás, mely disznóölés alkalmával végighúzódik egész napi munkájukon, mulatozásukon. Egyik csöndes böllér pálinkás üveget vesz ki belső zsebéből, azon komolyan iszik először maga, aztán nyújtja társainak, kik ivásközben veszik észre, hogy nem pálinka, de tiszta víz van benne, azonban a világ minden kincséért se figyelmeztetnék a többiek, hanem nyújtják tovább. Klézről kézre adódik az üveg, csak mikor visszakerül gazdájához, szólal meg valamelyik, hogy jó pálinka, de *nem tartja a sodrát*. Annál inkább tartja a jó kedv, ártatlan humor, mely belőlük lépten-nyomon kitör. Találnak is módot, hogy visszaadják külön-külön a rászédést.

³ Készen vett disznóból *életre* (vér, böndő, bél) 18–20–21 klg.-t enged el az eladó. Kupeccek 23–25 klg.-t számítanak.

⁴ Az 1784. nov. 28-i publikáció így szól: „Senki a Városban disznót ne perzseljen, hanem kivigye, mert akit a Fő Tiszt úr emberei rajta kapnak, sertését csupiskálják, magát árestomba hajtják.

Ha az első tűzzel elég jól leég a szőr a disznóról, azután vasvillára vesznek szalmát, a kis tűznél meggyújtják és úgy tartják a disznó oldalához, *jártatják, veregetik* a bőllérek végig-végig minden részén, hogy egyformán pörzsölődjön s mikor már a szalma elég, a parazsat rárázza a disznó hátára, a villával húzogatja el a szőrös helyre. Minden elégett villaszalma után lesöprik a disznót és megkaparják. Ha a hátát, meg a két oldalát megpörzsölték, gerincére fordítják és téglával vagy fagyos görönggyel oldalát megtámasztják. Mikor a szőr teljesen leégett, azután már csak pirítják, sütögetik a bőrét. Időközönként a vasvilla megtüzesedett ágával sütögetik a hajlatban a szőrt, meg a lábáról. Ha átmelegszik a lába, próbálják a körmöket leszedni, mely ha nem jön le könnyen, tovább melegítik, mert ha hamar leveszik a körmöt, összerándul a láb. A disznó leszedett körmeit összeszedik orvosságnak.

Megtörténik, hogy megég a disznóbőre és kireped. Ilyen helyeken sárral kenik be gyenge időben, kemény hidegben pedig vizet öntenek rá minden villa szalma után, hogy a zsír ki ne süljön.

Ha jól bánnak a disznóval, megpirul pirosra, *sötét borszínűre*, tapogatva nem pufog, hanem kopog. Ha jól megsütik, *piros, mint a rózsza* és jó ízű; a nyers fákó és ízetlen.

A megpörzsölt disznót vízzel meglocsolják és egy csóva szalmával pernyés vízzel bekenik. A vizes pernyétől a bőr meggyöngül, nem szakad ki, ha fogják. Ismét ráhencserítik a létrára, felteszik a kocsira és lassú lépésben viszik haza. A nagyon szegény pedig ólajtóra teszi és kézi szánkón vagy talicskán tolja haza boldog elégedetten a pirosra sült, gőzölő disznót.

Míg a bőllérek a disznót perzselik, addig otthon a bőlléraszonyok a hurokába való kását-fakadoztatják. A katlanon vízzel van tele az üst. Tűznek alá erősen s mikor forr a víz, beleöntik a kását, előbb azonban négy-öt meleg léből is elmossák. A fődővel leborított kása a vízzel forr, majd elkezd *fakadni*, puhulni, majd csak felefévésben van, mikor leveszik az üstöt a tűzről. Közben sűrűn nézik fakanállal, a nagy gőzben alig látnak. Most egy tálba mernek a kifakadozott kásából, hideg vizet öntenek rá kézzel kavargatják és addig mossák újabb lébe, míg tiszta nem lesz szürkés színű sűrű, sikos, nyirkos leve. Egy disznó beléhez 3 kiló kása kell. Ma már rizskásával töltik a hurokát, ezelőtt azonban gazdag helyen is köleskását használták. A tiszta kását két összemarékka kicsavargatják és csikmák-szűrőbe vagy kosárba rakják, mint a korpaelesztőt szokás kiszagztatáskor. A meleg kásalevet, meg a hideg vizet dézsába öntik és a pörzsöléstől behozott disznó megmosására használják fel a kemencében levő tiszta vízzel.

A kása fakadoztatása után, de közben is, ki-kiszaladnak a bőlléraszonyok az uccára, várják, lesik, hozzák-e már a disznót. Víz forralnak, dézsát, bögrét, köcsögöt készítenek elő a disznómosáshoz, ezenkívül egy darab tiszta, fehér ruhát, az úgynevezett *vörös ruhát*, mellyel *felszedéskor* a disznóban levő vért mossák ki, szíttatják föl.

Ha a bőlléreket az eső nem hátráltatja a pörzsölésben, meg ha nem koloncós a disznó, 9 órára hazaviszik.

(Folytatjuk.)

Kiss Lajos.